

Mliečna kulajda s hubami

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Olúpané zemiaky nakrájame na štvrtky a dáme variť do osolenej vody s rascou, novým korením a bobkovým listom. Pridáme očistené a nakrájané huby. Keď sa zemiaky uvaria, zavaríme do polievky mlieko, v ktorom sme rozmiešali trošku hladkej múky. Ďalej vložíme vajce a jemne zamiešame. Dochutíme octom a posekaným kôprom.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 12 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Zemiaky** - 150 g
- **Kôpor** - 5 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Ocot** - 5 g
- **Rasca** - 2 g
- **Nové korenie** - 1 g
- **Bobkový list** - 0.2 g
- **Huby čerstvé** - 50 g
- **Jedlá soľ** - 2 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

